

Babka piernikowa



Autor: **szefowa-kuchni**
Przepisów: **475** Ocena: **11233**



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 szklanki mąki pszennej
- 3/4 szklanki cukru
- 1 szklanka oleju rzepakowego
- 1 jajko
- 1 szklanka mleka
- 4 łyżki konfitury wiśniowej
- 2 łyżki kakao
- 2 łyżeczki przyprawy do piernika
- 1 łyżeczka sody oczyszczonej
- szczypta soli
- 1 tabliczka czekolady
- wiśnie kandyzowane

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie składniki dokładnie miksujemy. Masę przelewamy do formy wysmarowanej tłuszczem..
- 2 Pieczemy w temperaturze 180 stopni, z termoobiegiem przez około 40 minut.
- 3 Polewamy rozpuszczoną czekoladą. Układamy kandyzowane wiśnie.

Twoje notatki do przepisu: